CONTI
RESTAURANT

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Conti Kir
Prossecco | frozen Cassis & Johannisbeeren

Glas 0,1 l 6.5 €

Ferrari Maximum Brut
Weingut Ferrari, Trentino

Glas 0,1 l 8 €
Flasche 46 €

Sorgfältig wurden die Chardonnay-Trauben für den Spumante Maximum Brut bei Ferrari in Trentino (aus)gelesen und mittels klassischer Flaschengärung zu diesem vorzüglichen Premium-Schaumwein veredelt. So verfügt er, in seinem intensiven Strohgelb beinahe leuchtend, über ein lebendiges und nachhaltiges Bouquet, das Düfte von reifen Früchten, knusprigem Brot, Blüten und Haselnüssen umfasst. Im Mund wartet er mit Eleganz und Harmonie auf, die auf den dann feinsinnig wahrnehmbaren Vanille- und Hefenoten fußt.

Weiß

2017 Weissburgunder
Weingut Klumpp – BIO, Baden

Glas 0,1 l 4 €
Flasche 27 €

Der feinwüchsige Boden in Kombination mit dem hohen Kalkgehalt führt zu einem finessenreichen, eleganten Weissburgunder mit eleganten Zitrusaromen, dezenter Kräuternote und einer schönen Balance (Zitrone, Apfel, Aprikose, Honigmelone). Ein komplexes Geschmackserlebnis mit feiner Säurestruktur, cremigem Schmelz und langem Abgang.

Rot

2015 Prima Toro (Tinta de Torro, Garnacha)
“Bodegas Maurodos”, Toro

Glas 0,1 l 4.9 €
Flasche 32 €

Dunkel-Violett in der Farbe. Ein wuchtiges Bouquet von reifer, dunkler Kirsche, Brombeere und Süßholz, exzellente Tannin Struktur, sehr harmonisch und rund, dabei mit enormer Kraft, satter Frucht (Schwarze Johannisbeere) und berauschender Frische. Das Finish explosiv und sensationell…..

CONTI
RESTAURANT

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

2für 22 Mittags Menü

Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

…komplett als 3 Gang für 27 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Schwammerl-Maroneneintopf | Apfel-Selleriesalat

Hauptgang

Filet vom Leng / Dorsch mit Meerrettichsoße
ODER
Geschmortes Rindergeschnetzeltes à la Stroganoff

zu beiden Hauptgerichten
Kartoffel | Rote Beete | Wirsing

Dessert

Bounty | Kokos | gelbe Früchte

CONTI
RESTAURANT

Diese Menüs abends, ab 18 Uhr serviert

Nature Taste Menü

3 Gänge 39, jeder weitere 7 €
inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gebratener Oktopus
Blumenkohl | Tamarillo | Feldsalat

***

Kürbis – Steckrübensuppe
Pimentogarnelen mit Chilisalsa

***

Dorade Royal
Zucchini | Pastinakenpüree | Olivensud

***

2erlei vom Hirsch
Rücken rosa & Sauerbraten aus der Schulter

***

Allerlei Schokolade …
geeiste Himbeerpraline, Sorbet & Mousse mit Baumkuchen

Mit Weinbegleitung à 0,1 l

3 Gang 14 € - 4 Gang 17 €

3für33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
sowie je einem 0,1 l Glas Weiß- & Rotwein serviert für gesamt 33 €.

Vorspeise

Schwammerl-Maroneneintopf | Apfel-Selleriesalat

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Bounty | Kokos | gelbe Früchte

CONTI
RESTAURANT

Cretian feast

Olivenöl – Direktimport aus Kreta –

Das extra native Olivenöl der Olivensorte Koroneiki wird von der Familie Stark-Iliaki in der weiten Meeresbucht von Apokoronas kultiviert und in einer Ölmühle schonend und mit rein mechanischem Verfahren in Kaltextraktion gewonnen.
Dazu reichen wir Brot und kretisches Meersalz.

Solo serviert dazu mit Oliven 4 €

Conti Classics

Bruschetta Vorspeise 5 / Portion 8 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Flammkuchen 8 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Cesars Salade klein 9 € / groß 14 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

Blattsalate und eingelegtes Gemüse klein 7 € / groß 11 €
Kernd'l, Kräutern und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

Garnituren zum Salat
… gegrillter Fisch des Tages 6 €
… gebratener Ziegenkäse 5 €
… gebratenes Geflügel & Pilze 6 €

Vegetarisches

Gebackener Büffelmozzarella Vorspeise 12 € / Hauptgericht 19 €
Radicchio Karamell Balsamico Rucola
… als Hauptgericht zusätzlich mit buntem Wintergemüse

Weitere vegetarische Varianten? Menügerichte à la Carte?
Oder irgendwas nicht gefunden? Sprechen Sie uns an!

CONTI
RESTAURANT

Suppen inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Kräftige Fleisch & Knochen Bouillon vom Rind 6 €
Gemüse & Einlage

Schwammerl-Maroneneintopf 7 €
Glühweinespuma

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse
Einlage, Gemüse und Rouillekrusten

als Vorspeise 9 €
als Hauptgang 17 €

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz 16 €
Kresse/Rucola/Parmesan & Pilze

Roastbeef vom Angus Rind 16 €
in dünnen Scheiben mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade
Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln

200gr Beef Burger 16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney
als **DELUXE** mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei 17 €
zusätzlich Röstkartoffeln 2 €

Pasta & Trüffel

Garganelli Arrabbiata 11 €
frische Tomaten & Salsiccia – oder – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse

Roggen Schlutzkrapfen Vorspeise 19 / Hauptgang 27 €
Bergkäse & Spinat – weiße Trüffel

CONTI
RESTAURANT

Hauptgänge inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Leng / Dorsch 24 €
Filet mit Zitronenöl gedünstet, Meerrettichsoße

Dorade Royal 26 €
Filet mit Zucchini, Pastinake & Olivensud

Smoked Angus Whiskey Beef 29 €
Rückensteak aus dem Holzkohlesmoker mit Chilisalsa

2erlei vom Hirsch 29 €
Rücken rosa & Sauerbraten aus der Schulter, Granatbeeren

Selecto Iberico 21 €
gebackenes „Wiener“ Rückenschnitzel vom iberischen Schwein,
Granatbeeren & Zitrone

Zu all diesen Hauptgerichten servieren wir
Wintergemüse & Kartoffelliges

Dessert Deluxe

Allerlei Schokolade … 9 €
geeiste Himbeerpraline, Sorbet & Mousse mit Baumkuchen

Dessert klein & fein

Bounty | Kokos | gelbe Früchte 7 €

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €